

Salata sa tikvicama (2)



težina: **lako**

za: **9 osoba**

vreme pripreme: **260 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kgmladih tikvica**

Marinada:

- **10 kašikasoli**
- **300 gšecera**
- **300 mlulja**
- **370 mljabukovog sirceta**
- **2 veziceperšuna**
- **3 vece glavicebelog luka**

... i još:

- voda

Priprema

Tikvice oprati (ne ljuštiti) i iseci na krugove, debljine 1 cm. Svaki krug iseci na cetvrstine. Isecene tikvice staviti u, dublju, posudu i prelitи, hladnom, vodom. Dodati i 10-ak kockica leda. Pritisnuti vecom tacnom, poklopiti i ostaviti da odstoji, 4 sata.

Marinada: U, odgovarajucu, posudu staviti šecer, so, ulje i sirce. Mešati, kašikom, da se šecer i so, malo rastvore

(neće moci u potpunosti da se rastvore, ali to ne reba da vas brine). Peršun i, ociščeni, beli luk, sitno, iseckati, pa dodati u marinadu. Dobro pomešati.

Tikvice ocediti od vode. Preliti ih, pripremljenom, marinadom, pomešati, varjacom, poklopiti i ostaviti, pola sata, da odstoje.

Posle proteka datog vremena, pripremljene, tegle puniti tikvicama. Prilikom punjenja tikvice, malo, sabijati u teglama. Kada tegle budu napunjene, tikvice pritisnuti, plasticnim, pritiskivacima, pa ih naliti sokom, od marinade. Svaku teglu, dobro, zatvoriti metalnim poklopcem.

Napunjene tegle poreati u, dublju, posudu, u kojoj se na dno stavi kuhinjska krpa. Poreane tegle preliti, tek, mlakom vodom (da voda bude preko poklopca), poklopiti i staviti na šporet, da se pasterizuju (na srednjoj temperaturi).

Kada vrela voda pocne da "struji", da se stvaraju mehurici, iskljuciti šporet. Posudu sa teglama ostaviti na, vrelom, šporetu, dok se voda ne ohladi.

Izvaditi tegle, obrisati od vode i ostaviti sa ostalom zimnicom.

Savet